

PRAŽENÍ

Je velmi důležitý proces, při kterém zrnka získávají svoje výsledné chutě a aroma
Zrnka zvětšují svou velikost
Zmenšují svou hmotnost – odpařuje se z nich voda
Pražení by mělo trvat nejméně 15 minut

Stupeň pražení ovlivňuje chuť
světlé pražení – výraznější kyselá chuť
Medium – čokoládové tóny
Tmavé pražení – výraznější hořká chuť

Teplota při pražení 200 – 240°C

MLETÍ

Abychom dosáhli správného espressa, musíme upraženou zrnkovou kávu dobře umlít.
Zrnková káva má vlastnost, že pohlcuje vlhkost – proto záleží na počasí a na prostředí, v kterém kávu meleme.
Hrubost umletí kávy ovlivňuje průtok vody přes páku

Když umeleme kávu na jemno, teče nám espresso z páky pomaleji.

Když umeleme kávu nahrubo, teče nám espresso z páky rychleji.

KÁVOVAR

Vnitřní velký bojler – v něm je horká voda – 100°C.

Z tohoto bojleru také vede voda na páru, kterou vyrábíme mléčnou pěnu.

Na espresso by měla mít voda teplotu 80 – 90°C.

O kávovar je nutné se neustále starat – musí se pořád a všude čistit.

Při přípravě espressa vždy čistíme okraje páky od kávy.

Při přípravě mléčné pěny vždy před a po použití celou trysku očistíme.

Tlak v kávovaru při přípravě espressa – 9 barů.



Petra Veselá
MISTRYNĚ KÁVY